

美国 FDA 发布冰淇淋生产设施有害细菌检测和环境采样报告

据美国食品药品监督管理局（FDA）消息，2019 年 4 月 24 日，美国 FDA 发布了一份报告，内容涉及 2016 年和 2017 年对单核细胞增生李斯特菌和沙门氏菌冰淇淋生产设施的检查和环境采样。

美国 FDA 于 2016 年 8 月 1 日开始这项任务，从 2016 年 9 月 12 日到 2017 年 8 月 30 日，共对 32 个州的 89 个冰淇淋生产设施进行了检查和环境采样。其中，在 19 个生产设施和 5295 个二次抽样中的 65 个样本中检测到李斯特氏菌。在 1 个生产设施和 7004 个二次抽样中的 1 个样本中检测到沙门氏菌。此项调查结果表明了商业冰淇淋制造商需要确保他们实施有效的措施来防止有害细菌污染生产设施。